



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PASTELERIA Y CREATIVIDAD

QUÉ ES EL ENTREMES

PROFESORA

MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

07 DE MAYO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

¿QUÉ ES EL ENTREMES?

Es una pequeña porción de alimento que se sirve durante las comidas o cenas para picar de ellas mientras se sirven los platos; en la actualidad se suelen tomar antes de la comida, siendo así un aperitivo en cierto modo.

La costumbre de servirlos entre plato y plato aún se encuentra en los restaurantes de alta categoría, donde su función es, además de entretener la espera, eliminar del paladar el gusto del plato acabado, y prepararlo para el siguiente plato. En este sentido también se les conoce por el nombre francés de amuse o amuse-bouche (respectivamente 'entretenimiento' y 'entretenimiento para la boca').

Hay que tener en cuenta que la finalidad principal de los entremeses o aperitivos es preparar al comensal para el disfrute de la comida que se servirá. Para acompañarlo es preferible servir con vinos blancos o un espumoso seco. Durante las rondas de bebidas se recomienda que los alimentos deben ser altos en proteínas, grasas, sal y azúcar tales como las pastas y mezclados con quesos, vegetales, frutas y antipastos de atún. Los productos altos en proteínas y grasas dilatan el proceso de absorción.

Estos estimulantes del apetito son lo suficientemente versátiles como para constituir, por sí solos, el sustento en una fiesta informal o un coctel, o simplemente para estimular el apetito en una entrada refrescante.

Se recomienda preparar recetas que contrasten en textura, temperatura y sabor con la comida que sigue después. Por ejemplo, un aperitivo frío de mariscos representaría una entrada refrescante antes de un plato que destaca carne asada.

